

TREMPETTE DE FETA FOUETTÉE AVEC MAISON | 1

CROUSTILLES DE PITA MAISON



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Cette trempette de feta veloutée se prépare en quelques minutes seulement! Elle est parfaite pour la collation ou comme hors-d'œuvre, accompagnée de légumes et de croustilles de pita maison.

Ingrédients

Pour la trempette de feta :

- 2/3 de tasse (environ 100 g) de fromage feta en bloc
- ½ tasse (125 ml) de yogourt grec nature
- Jus d'un demi-citron
- 1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive extra vierge et un peu plus pour garnir
- ¼ c. à thé (1 ml) de poudre d'ail
- Pincée de sel et de poivre

Pour les croustilles de pita :

- Un grand pain pita mince

TREMPETTE DE FETA FOUETTÉE AVEC CROUSTILLES DE PITA

- 30 ml (2 c. à table) d'huile d'olive extra vierge
- Pincée de poudre d'ail, de sel et de poivre

MAISON | 2

Préparation

Pour la trempette de feta :

1. Dans un robot culinaire ou un mélangeur, combiner le fromage feta et le yogourt.
2. Réduire en mélange lisse.
3. Ajouter le jus de citron, l'huile d'olive et les assaisonnements.
4. Continuer de mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et velouté.
5. Verser la trempette de feta fouettée dans un bol de service.
6. Au moment de servir, verser un filet d'huile d'olive sur le dessus et saupoudrer de poivre ou de zeste de citron, si désiré. Servir à température ambiante ou froide.

Remarque : La trempette se conserve dans un contenant hermétique au réfrigérateur jusqu'à trois jours.

Pour les croustilles de pita :

1. Pour préparer les croustilles de pita, préchauffer le four à 375 °F (190°C).
2. Séparer les deux ronds de pita.
3. À l'aide de ciseaux de cuisine, couper chaque rond en 12 triangles, pour un total de 24 morceaux.
4. Placer les morceaux sur une plaque de cuisson, puis les badigeonner légèrement d'huile d'olive.
5. Saupoudrer d'une pincée de poudre d'ail, de sel et de poivre.
6. Cuire au four pendant cinq minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés.
7. Servir les croustilles de pita avec la trempette de feta et des légumes.

Remarque : Saviez-vous que le fromage feta peut être fait de lait de brebis, de chèvre ou de vache? Peu importe celui que vous choisissez, assurez-vous d'utiliser le fromage feta en bloc (et non celui qui est déjà émietté). La consistance de la trempette sera plus lisse si vous utilisez du fromage feta en bloc.